Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение

детский сад комбинированного вида "Василек" г.Советска Кировская область

Технологическая карта непосредственно образовательной деятельности

в подготовительной группе ЗПР "Почемучки"

|  |  |
| --- | --- |
| Тема | «Чудо-картошка» |
| Возрастная группа  Тип занятия | Подготовительная группа  Комбинированное занятие |
| Цель | Развитие познавательных процессов у старших дошкольников  о картофеле через опытно - экспериментальную деятельность. |
| Образовательные задачи | Формировать умение проводить несложные опыты с использованием подручных средств и предметов;  Способствовать формированию умения рассуждать, анализировать, делать выводы. |
| Развивающие задачи | Способствовать развитию познавательной активности, любознательности, воображения, мышления;  Умение слушать воспитателя и сверстников, излагать собственные рассуждения, полагаясь на личный опыт. |
| Воспитательные задачи | Воспитывать эмоциональную отзывчивость, доброжелательность, умение работать в коллективе, в парах; согласовывать свои действия с действиями товарищей. |
| Название областей | «Познавательное развитие» |
| Интеграция областей | познавательное развитие, речевое развитие, социально- коммуникативное развитие, художественно- эстетическое развитие. |
| Предварительная работа | Подготовка рассказа о происхождении картофеля. Разучивание с детьми пословиц, стихотворений, загадок о картофеле. Нейроигры с предметами. |
| Используемый материал | Муляжи овощей, картофель, яблоко, лук, корзинка, стенд с правилами безопасности, фартуки, шапочки, подносы, раствор йода, пипетки, терки, марля, стаканчики, салфетки, крахмал, кисель. |
| Используемые технологии | Ноутбук, телевизор, презентация «Происхождение картофеля», презентация «Блюда из картофеля» |

Воспитатели:

Кузякина Анна Васильевна,

Ларинина Елена Васильевна

Технологическая карта занятия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы, продолжительность | Форма организации совм. деятельности детей и педагога | Содержание непосредственно образовательной деятельности | | Планируемые результаты |
| Деятельность педагога | Предполагаемая деятельность детей |
| 1.Вводно-организационный, мотивационно-побудительный                                                                            2.Проблемная ситуация, постановка и принятие детьми цели занятия                      3.Основная часть.  Проектирование решений проблемной ситуации,  актуализация знаний,  или начало выполнения действий по задачам НОД                                                                                                                            4.«Открытие» детьми новых знаний, способа действий                                        5.Самостоятельное применение нового на практике                                                                                                                                                                                6.Заключительная часть.  Итог занятия. Систематизация знаний.          7.Рефлексия | Придумано кем – то просто и мудро При встрече здороваться: - Доброе утро! - Доброе утро солнцу и птицам! - Доброе утро приветливым лицам! И каждый становится Добрым, доверчивым… Пусть доброе утро длится до вечера!    -Ребята, я вам предлагаю поиграть.   -Сегодня к нам в гости пришла хозяйка  - Хозяйка однажды с базара пришла, хозяйка с базара домой принесла: картошку, капусту, морковку, горох.        Хозяйка: Вот овощи спор завели на столе, кто лучше, вкусней и нужней на земле?    -А самая главная пища, какая?  Ты думаешь рыба, пельмени, какао? Печенка, сгущенка, компот, винегрет? Нет!!! А ты не спеши! Ты подумай немножко (картошка) Конечно, ребята, конечно картошка! Когда налетели с войною враги, Исчезли сгущенка и пироги. И хлеба осталась на каждого крошка. И всех выручала только картошка!  Картошка не пицца. Картошка не блюдо. Картошка ведь чудо!      -Хозяйка, а что ты знаешь о картошке? Откуда появилась она? Расскажи ребятам.              Хозяйка: Картофель – широко распространённый овощ. Родом из Южной Америки. В Россию был привезен давно, но долгое время использовался как декоративное и лечебное растение. Имеет ядовитые плоды, которые поспевают после цветения на стебле. В пищу употребляют корнеплоды. В настоящее время считается “вторым хлебом” и выведено много сортов. Учёные доказали, что картофель очень полезный овощ и содержит в себе много витаминов.            -Какого картофель цвета? (желтый, коричневый, красный,…) А какой формы? (у меня овальная, а у меня круглая, …) -Картофель бывает разных сортов, поэтому он имеет разный цвет и отличается по форме. -Какой картофель на ощупь? (гладкий, шершавый, твердый) -Что есть у картофеля? (выемки, глазки) -А как вы думаете какой картофель на вкус, если он сырой? (безвкусный, не соленый и не сладкий)    -Кто знает загадку об этом овоще?              В: А кто-нибудь знает пословицы о картошке?  Р: «Без труда картошка не родится никогда»  Р: «Картошка да каша – еда наша» Р: «Картошку копать – не руками махать» (как вы их понимаете?)                    - Я предлагаю немного отдохнуть и поиграть.    В: Кто подготовил стихотворения о чудо-картошке?    Р: Без картошки не прожить, Знают это даже дети, Ведь она вкусней спагетти, Долго в погребе лежит.    Р: В первых блюдах ее варят. На огонь, поставив в печь. А к салатам тушат, жарят, К рыбным блюдам любят печь.    Р: Хороша во всех блюдах. С аппетитом все подряд, Уплетают это чудо. Ах, как вкусно, - говорят!        -Давайте повторим, как готовят картошку? (варят, тушат, жарят, запекают,..)  -Ребята, а вы хотите узнать, какие блюда готовят с картошки?(да).  - Но у нас с вами нет книги рецептов.  -Где еще мы сможем посмотреть? (давайте посмотрим в интернете) (смотрим слайды: суп, пюре, картошка жареная, винегрет, чипсы, кисель. )      -Ребята, говорят, чтобы сварить кисель, нужен картофель? Так ли это?  -Как нам доказать, что из картофеля можно сварить кисель?    - А где же поводят опыты?    - А давайте туда и отправимся к лаборанту Знайке, только в лаборатории нужно соблюдать правила безопасности, вспомним их?                - А вот и лаборатория, а кто же нас там встречает?    Лаборант: Здравствуйте ребята! Меня зовут Знайка, А зачем же вы пришли ко мне в лабораторию?    Лаборант: Что ж я вам помогу! Надевайте спецодежду и усаживайтесь поудобнее и не забывайте о правилах безопасности.    Лаборант: У меня есть вот такая большая энциклопедия и я прочитала в ней, что кисель варят из крахмала    Лаборант: А есть ли крахмал в картошке или других продуктах мы сейчас и узнаем, проведя несколько опытов!    Лаборант: Мы с вами будем работать в парах, чтобы все опыты получились у нас как можно лучше.    Лаборант: И так для 1 опыта пододвинем к себе синие подносы! Что вы на них видите?              Лаборант: А может кто-то догадался какой опыт мы можем провести?    Лаборант: В моей энциклопедии написано, чтобы проверить есть ли крахмал в продуктах нужно на срез этого фрукта или овоща капнуть капельку раствора йода, и если это место окрасится в темно-фиолетовый цвет, то значит крахмал есть, а если останется коричневым, то крахмала нет.    Лаборант: Ну что проверим? Не забываем о правилах безопасности, набираем пипеткой раствор йода и капаем на картошку!    Лаборант: Что же у вас получилось?    -Мне стало интересно, а может есть крахмал еще и в яблоке или луке!    Лаборант: Хорошо, тогда один в паре капнет на яблоко, а другой - на лук?    Лаборант: Ребята, какой можем сделать вывод?      -Ребята, а как же нам добыть крахмал из картофеля?    Лаборант: Рассмотрите, что вы видите на 2 подносе, может у кого-то есть идеи?    Лаборант: Правильно, я уже очистила картофель от кожуры, вымыла, теперь натрем его на терке, соблюдая технику безопасности.    Лаборант: Ребята, что у вас получилось?    Лаборант: Сейчас нужно откинуть полученную массу на марлю и отжать, дать время отстояться.  Лаборант: Темную водичку сливаем и что видим на дне посуды?    Лаборант: Это и есть крахмал. После промывки и просушки из этой сероватой массы получится порошок.  Лаборант: Вот такой крахмал продается в магазинах, называется он картофельный крахмал (показывает пакетик с крахмалом).    Лаборант: Рассмотрите его, можно даже попробовать на вкус, что можете сказать?      - Ребята, а как же из такого крахмала приготовит кисель?    Лаборант: Нужно в теплой водичке растворить несколько ложек крахмала, затем добавить эту массу в кипяток постоянно помешивая, чтобы кисель загустел его лучше еще поварить на плите.      -Ребята, посмотрите в свои стаканы, что произошло?      Лаборант: Можно попробовать наш кисель. Какого он вкуса, цвета, запаха?    Лаборант: Как вы думаете, что надо сделать, чтобы наш кисель стал цветной, вкусный и ароматный.      Лаборант: Посмотрите, какой кисель продается в магазине.          Лаборант: У меня для вас есть сюрприз, закройте глаза и попробуйте мой кисель. Скажите, какой вкус у это киселя?  Лаборант: Ребята, у нас с вами получилось доказать, что кисель готовят из картофеля, точнее из картофельного крахмала?    Лаборант: Я очень рада, что вы пришли в мою лабораторию за помощью, приходите еще!    - Ребята, а вы хотите еще раз вернуться в лабораторию Знайки? Какое мы сегодня сделали открытие? Что смогли доказать? Для чего крахмал кладут в кисель?    -Я предлагаю вам рассказать родителям о наших научных открытиям и вместе с ними дома приготовить кисель. | Обращаем внимание детей на то, что в группе всё готово к занятию. Предлагаем детям занять места на своих  стульях. Напоминает о  прямой  осанке.          Задаём положительный эмоциональный настрой              Подведение детей к теме занятия.      Предлагаем детям послушать стихотворение «А самая главная пища какая?»                            Предлагаем детям ответить на вопросы: «Ребята, а вы знаете откуда появилась картошка?»            Предлагаем детям послушать рассказ                                Предлагаем всем взять по клубню картофеля и рассмотреть его.    Беседа с детьми о картофеле                    Девочка загадывает загадку:  «Кругла, рассыпчата, бела. С полей на стол она пришла. Ты посоли ее немножко, Ведь, правда, вкусная … [картошка](https://masterclassy.ru/podelki/podelki-iz-ovoschey/2468-podelki-iz-kartoshki.html)?»          Мальчик «Без труда картошка не родится никогда»  Мальчик «Картошка да каша – еда наша»  Девочка «Картошку копать – не руками махать»    При затруднении в ответе педагог задаёт наводящие вопросы.    Педагог обобщает высказывания детей.    Педагог предлагает нейроигры с картошкой      Педагог предлагает рассказать стихи о картофеле    Мальчик: Без картошки не прожить, Знают это даже дети, Ведь она вкусней спагетти, Долго в погребе лежит.    Мальчик: В первых блюдах ее варят. На огонь, поставив в печь. А к салатам тушат, жарят, К рыбным блюдам любят печь.    Девочка: Хороша во всех блюдах. С аппетитом все подряд, Уплетают это чудо. Ах, как вкусно, - говорят!      Беседа с детьми  Просмотр презентации «Блюда из картофеля»    Педагог, используя подводящий диалог, организует построение нового знания, которое четко фиксируется им вместе с детьми в речи.    Педагог с детьми делают предположение о том, что нужно провести опыты в научной лаборатории.  Дети: Может нам опыты провести?      Дети рассказывают правила безопасности лаборатории:  - Опыты нужно проводить в специальной одежде.  - Ничего не трогать руками без разрешения взрослого.  - Внимательно слушать инструкцию.        Выходит лаборант и встречает детей        Беседа лаборанта с детьми  Дети: Мы хотим узнать можно ли из картошки сделать кисель?                              Лаборант предлагает рассмотреть, что находится на поносах.  Дети: картофель, половинка яблока, половинка луковицы, чашечки с раствором йода, пипетки.                      Лаборант объясняет и показывает, как провести опыт          Педагог предлагает узнать, а есть ли крахмал в других продуктах  Дети: Давайте проверим и капнем капельку раствора йода на яблоко и лук!          Дети делают вывод: «Крахмал есть в картошке, а яблоке и луке его нет».        Лаборант предлагает рассмотреть следующие поносы и спрашивает детей, какой же опыт можно провести  Дети совместно с лаборантом и педагогом выполняют опыт, соблюдая технику безопасности            Дети: масса сероватого цвета          Лаборант показывает крахмал и кисель, который продается в магазине.    Беседа с детьми  Дети рассматривают и пробуют крахмал    Дети: крахмал вкуса и запаха не имеет.                Опыт выполняют лаборант и воспитатель в целях безопасности.    Дети: масса стала тягучей, густой.      Рассуждения детей, педагог помогает сделать вывод при затруднении.  Дети: добавить сладкий ягодный сироп.  Педагог показывает кисель, который продается в магазине.              Дети: клубничный, в него добавили сироп клубники.              Дети: Да, хотим! В картофеле есть крахмал. Кисель готовят с помощью картофельного крахмала и ягодного сиропа. Крахмал кладут, чтобы кисель получился густой. | Дети присаживаются вокруг столика                Заходит девочка, переодетая в хозяйку, выкладывает на стол овощи-игрушки.          Принимают игровую ситуацию.  Включаются в беседу, внимательно слушают вопросы, отвечают        Дети отвечают на вопросы                                        Дети слушают рассказ хозяйки о картошке, смотрят презентацию                            Дети рассматривают картошку и отвечают на вопросы воспитателя                    Дети отгадывают загадку.              Дети вспоминают пословицы и обсуждают их.    Дети высказывают свое мнение, основываясь на имеющихся представлениях, вспоминают ранее усвоенное.                  Дети выполняют задания с картошкой на знакомый способ действия.                                          Включаются в активную познавательно-речевую деятельность – рассуждают, отвечают на вопросы, делятся мнениями. Тренируют мыслительные операции: обобщение, анализ, синтез.        Предлагают варианты решения проблемы.    С помощью педагога выражают свое мнение.      Подходят к стенду с правилами и обсуждают.                                Дети надевают спецодежду и рассаживаются парами за столы в научной лаборатории.                          Дети взаимодействуют со сверстниками в парах, помогая друг другу.            Дети высказывают свои предположения по проведению опыта                Дети работают в парах, внимательно соблюдая инструкцию  Дети обобщают и делают вывод: картошка окрасилась в темно-фиолетовый цвет.      Дети выполняют задание, на яблоке и луке капля не поменяла цвет.          Дети делают предположения                        Дети обсуждают, анализируют и делают вывод.                        Дети предлагают залить водой крахмал, чтобы получить кисель.              Дети наблюдают за происходящим и делают вывод.                              Дети закрывают глаза и ждут сюрпризный момент.  Дети пьют клубничный кисель.                Анализируют и обобщают, делая вывод. | Проявляют интерес к предстоящей деятельности                      Проявление эмоционального отклика на вопросы                                          - умение внимательно слушать и активно обсуждать;  - умение делиться с педагогом и детьми своими впечатлениями;    - умение выражать свои мысли;  -оценивание качества своей и общей деятельности.                                              Активизируют мыслительные процессы. Выполняют задание, основываясь на имеющемся опыте.                                                                                                                          Формирование элементарных навыков самоконтроля, самооценки.                    Умение добывать знания, путём исследований, поиска, открытий.                                                                                                                                            Умение обобщать полученный ребенком опыт |